



# Schwarzwurzel überbacken

**Arbeitszeit:** ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 50 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

4-5 Stangen	Schwarz- wurzeln
2 Scheiben	Schinken
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Butter
2 EL	Mehl
100 ml	Sahne
100 ml	Gemüse- brühe
1	Eigelb
50 g	Hartkäse
	Salz
	Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die Schwarzwurzeln schälen (Vorsicht: färbt!) und etwa 25 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in etwas Butter anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anschwitzen. Nach und nach unter Rühren die Brühe und Sahne zugießen und kurz aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas von der Sauce abnehmen, das Eigelb unterschlagen und wieder zum Rest der (nicht mehr kochenden) Sauce gießen.

Den Käse reiben und ebenfalls in die Sauce einrühren.

Den Schinken in Streifen schneiden und zusammen mit den Schwarzwurzeln in eine gefettete Auflaufform geben. Die Sauce darüber verteilen.

Für 20 Min. bei 220°C in den Ofen geben.

Fleischgericht | Ofengericht